

Le bifteck tartare en poudre. Méthodes de conservation alimentaire vues par les voyageurs français en Crimée à l'époque moderne

Ferenc TÓTH

Directeur de recherche, membre du conseil d'administration
de la Société scientifique du département de Vas, Hongrie
et de l'Académie hongroise des sciences

Extrait de : Gilles FUMEY, *Du terroir au garde-manger planétaire*, Paris,
Édition électronique du CTHS (Actes des congrès des sociétés historiques et scientifiques), 2016.

Cet article a été validé par le comité de lecture des Éditions du CTHS dans le cadre de la publication
des actes du 139^e Congrès national des sociétés historiques et scientifiques tenu à Rennes en 2013.

« Une maladie nouvelle s'est répandue en Europe ; elle a saisi nos princes, et leur fait entretenir un nombre désordonné de troupes. Elle a ses redoublements, et elle devient nécessairement contagieuse ; car, sitôt qu'un État augmente ce qu'il appelle ses troupes, les autres soudain augmentent les leurs : de façon qu'on ne gagne rien par là que la ruine commune... On nomme paix cet état d'effort de tous contre tous... et bientôt, à force d'avoir des soldats, nous n'aurons plus que des soldats, et nous serons comme les Tartares. »¹

Comme cet extrait de l'ouvrage célèbre du penseur politique français du XVIII^e siècle nous le montre, les gens de l'époque des Lumières étaient fascinés par les célèbres Tatars qui habitaient les régions périphériques de l'Europe dont l'appartenance était fort discutée à cette époque. D'autre part, cette fascination était due aussi au passé glorieux des ancêtres des Tatars, la dynastie de Gengis Khan qui réussit à conquérir un empire dont le territoire était le plus étendu dans l'histoire. De nombreux voyageurs – des émissaires, des missionnaires, des commerçants ainsi que des militaires – parcoururent ces régions lointaines pour découvrir les secrets de la civilisation mongole dont les descendants tatars gardaient encore la tradition. Hormis la célèbre tactique de ces fameux cavaliers légers basée sur la surprise et la rapidité, d'autres aspects de leur vie quotidienne, comme les méthodes de marche et de campement ou leurs traditions alimentaires particulièrement spéciales expliquaient leur réussite.

Les grandes réformes militaires de l'Europe occidentale à l'époque moderne attiraient de plus en plus l'attention des experts militaires sur l'importance des aliments simples et non périssables qui permettaient la survie des armées de plus en plus nombreuses. D'où l'importance des contacts avec les Tatars de Crimée qui se trouvaient entre l'Empire ottoman et la Russie. Vassaux de l'Empire ottoman depuis le XV^e siècle, le khanat de Crimée contrôlait un immense territoire, un véritable « no man's land » sur les confins de la Pologne-Lituanie et la Russie. Les Tatars lançaient souvent des invasions en particulier contre ces deux États et occasionnellement contre la Hongrie et la Transylvanie en collaboration avec les armées ottomanes. Ces campagnes menées par des armées moyennes leur permettaient de pénétrer profondément dans les territoires ennemis. Leur succès résidait dans leur mobilité et dans la légèreté de leurs troupes.²

1. Montesquieu : *De l'Esprit des lois*, livre XIII, chap. 17. Cité par O. Th. Murphy, « A la Sublime Porte, La préparation de Vergennes au Ministère », p. 227.

2. B. L. Davies, *Warefare, State and Society on the Black Sea Steppe, 1500-1700*, p. 17-22. Cf. L. Podhorodecki, *Chanał Krymski i jego stosunki z Polską w XV-XVIII w.*, p. 25-28.

Une histoire chahutée

Le khanat de Crimée était alors un petit État-tampon entre deux puissances et, de ce fait, un terrain très convoité par celles-ci. Les khans de Crimée, à la fois protégés et vassaux du sultan, descendaient de la fameuse dynastie gengisside. Leur armée considérable contribua effectivement aux campagnes ottomanes et sauva à plusieurs reprises l'Empire ottoman durant le XVII^e siècle³. Avec les progrès des armes européennes, la Russie pétroviennienne commença un développement militaire spectaculaire, ce qui aboutit à son renforcement considérable vers le milieu du XVIII^e siècle. Or, un des objectifs de la diplomatie française de l'époque était la constitution d'un système d'alliances orientales empêchant le rapprochement de l'Empire des Habsbourg de la Russie. Cette coalition englobait l'Empire ottoman, la Transylvanie (jusqu'en 1711), la Pologne, la Suède et la Prusse (jusqu'en 1756). La mission des consuls français en Crimée visait à renforcer ce système d'alliance par l'utilisation de l'armée tatare contre les Russes ou pour les affaires de la Pologne et, secundo, de chercher des possibilités de commerce via la mer Noire⁴. À l'issue de la guerre russo-turque de 1768-1774, la Tauride et la Crimée devinrent russes par le traité de Yassy qui mit fin à l'existence du khanat de Crimée et inaugura une politique de peuplement par des chrétiens, au sein d'une nouvelle entité territoriale appelée Nouvelle Russie⁵.

L'importance de la Crimée pour la France résidait dans sa position géographique au XVIII^e siècle. Avec le déclin de l'Empire ottoman et l'émergence de la Russie comme nouvelle puissance européenne, le Khanat de Crimée se trouvait au milieu des conflits entre les deux puissances. L'affaiblissement de la Pologne, pays traditionnellement favorable aux ambitions de la politique extérieure française, rendait la situation de cet État-tampon encore plus précaire. Dans cette position, la diplomatie française renforçait sa présence dans la région par l'envoi de diplomates et d'agents.

L'autre point important pour les intérêts français résidait dans les possibilités économiques par le biais des relations commerciales avec la Crimée et dans la région de la mer Noire. Le commerce en Crimée fleurissait dès l'Antiquité et durant le Moyen Âge sous la domination grecque et génoise. L'occupation ottomane mit fin à ce riche commerce, et la France qui bénéficiait des célèbres capitulations, ne réussit à s'y introduire que vers le milieu du siècle de Lumières. Les voyageurs, diplomates, militaires, missionnaires et aventuriers firent des rapports intéressants sur les possibilités commerciales qui étaient à la fin de l'Ancien Régime sur le point de se réaliser. Une compagnie de commerce dans la mer Noire fut fondée à Paris en 1768 mais les événements de la guerre russo-turque de 1768-1774 empêchèrent le développement des rapports.⁶

Des forces armées très efficaces

Les grands changements militaires favorisaient également ces rapports. Dans la seconde moitié du XVII^e siècle, les affaires militaires en Occident furent complètement renouvelées. Les historiens militaires anglo-saxons (Michael Roberts, Geoffrey Parker, Jeremy Black, etc.) parlent d'une véritable « révolution militaire »⁷. Le phénomène concerne

3. F. Bilici, *La politique française en Mer noire 1747-1789 : vicissitudes d'une implantation*, p. 22.

4. *Ibid.* p. 23-24.

5. Voir à ce sujet : A. Fisher, *Between Russians, Ottomans and Turks : Crimea and Crimean Tatars*. Cf. G. Veinstein, « Missionnaires jésuites et agents français en Crimée au début du XVIII^e siècle », p. 414-458.

6. F. Tóth, *La guerre russo-turque (1768-1774) et la défense des Dardanelles. L'extraordinaire mission du baron de Tott*, p. 154-166.

7. Voir à ce sujet : G. Parker, *The Military Revolution, Military Innovation and the Rise of the West 1500-1800*, Cambridge, 1989.

l'accélération des innovations techniques concurremment avec la transformation des armées quant à leur organisation. L'augmentation des effectifs des armées fut une conséquence logique du développement des affaires militaires en Europe. Une armée moyenne au XVII^e siècle comptait environ 45 000 hommes, mais durant les guerres, elles pouvaient atteindre des chiffres beaucoup plus élevés. Il en résultait que les méthodes traditionnelles de recrutement se révélèrent inefficaces. Les armées féodales furent successivement remplacées par des armées professionnelles, renforcées de mercenaires. Ces derniers étaient recrutés souvent parmi des populations reconnues compétentes pour les tactiques modernes d'infanterie, tels les Suisses, les Irlandais ou les Écossais. Avec la croissance des effectifs des armées, les frais de leur entretien ne cessaient de monter en flèche. Beaucoup d'États européens s'endettaient pendant les guerres et devaient affronter des crises financières sévères en raison de leurs dépenses militaires.

En vérité, les dépenses étaient nombreuses pour une armée : en plus des dépenses logistiques (ravitaillement en vivres et en munitions, logement, transports, fourrages des chevaux etc.) s'ajoutaient des frais liés à l'existence des armées modernes tels que le coût des uniformes, les frais de l'armement standardisé et de son développement, ceux des services de santé et de la bureaucratie militaire. Les frais de l'alimentation restaient tout de même les plus importants. Par exemple, lorsqu'il n'y avait pas d'étapes prévues, les vivres étaient transportés. Pour une armée de 30 000 hommes, il fallait mobiliser 250 chariots pour la farine, les fours et le bois. Les échecs de l'armée russe en Crimée durant la guerre russo-turque de 1736-1739 étaient dus aux problèmes logistiques des convois trop longs et trop encombrants. En bref, ces changements complexes constituent un véritable tournant dans les affaires militaires qu'on peut qualifier avec raison de « révolution militaire »⁸.

En ce qui concerne le ravitaillement des troupes tatares, elles disposaient d'une mobilité et d'une autonomie incomparables aux grandes armées lourdes européennes. Pour un maximum de mobilité, chaque cavalier tatar disposait de deux ou trois montures pour transporter armes, équipement et vivres pour une durée d'au moins un mois. Notons ici que le voyage pour une armée tatar moyenne jusqu'aux périphéries de Moscou prenait une cinquantaine de jours en général⁹. En comparant les échecs du roi Charles XII et de Napoléon Bonaparte, nous pouvons constater que les troupes tatares bénéficiaient d'une logistique nettement supérieure aux armées occidentales. Le point de vue des militaires voyageurs se révèle particulièrement intéressant, car leurs relations s'inspirent des problèmes logistiques des armées européennes.

Les Tatars, descendants des Mongols qui avaient l'Empire le plus étendu de l'histoire universelle, étaient censés avoir des méthodes de ravitaillement très efficaces, ce qui leur permettait de parcourir de très longues distances avec peu de charges et une autonomie incroyables aux yeux des experts militaires européens. Durant leurs voyages, ces derniers cherchèrent les secrets de l'organisation des campagnes tatares, notamment dans leur mode de vie nomade et dans les méthodes de préparation et de conservation de la nourriture. Parmi ces éléments, nous nous proposons de présenter un choix de témoignages sur les usages de conservation alimentaire très répandus en Crimée.

Manger

En analysant les stratégies alimentaires des Tatars et des autres peuples nomades de la Crimée dans nos sources examinées, nous pouvons constater qu'ils se déplaçaient toujours avec des troupeaux et surtout avec beaucoup de chevaux, ce qui leur permettait d'avoir à disposition de la viande fraîche à tout moment. Un autre moyen de se procurer d'aliments était le butin, une de leurs principales ressources pendant les campagnes.

8. Voir à ce sujet : L. Bély, *Histoire des relations internationales en Europe XVII^e – XVIII^e siècles*, p. 295-335.

9. B. L. Davies, *Warefare, State and Society on the Black Sea Steppe, 1500-1700*, p. 20.

Julien Bordier, écuyer de l'ambassadeur de France à Constantinople au début du XVII^e siècle, remarque que :

« Durant leur vie, et pour ce qu'ils n'ont autre solde, leur est permis de butiner sur l'Ennemy (...) qui fait que les Tartares n'ayant autre loyer sont plus voleurs que de soldats... »¹⁰

La préparation de la viande était très simple et rudimentaire : ils la mangeaient souvent sans cuisson. Cette pratique explique le grand nombre de chevaux, moutons et bœufs dans les armées tatares en campagne, ressources consommées successivement durant les opérations militaires. Devant la célérité des mouvements militaires ou bien en raison des difficultés pour faire du feu en campagne, ils mangeaient les viandes crues ou à peine préparées. Le mythe de l'appétit carnivore excessif des Tatars apparut en Europe dès les premiers contacts avec les voyageurs européens, peut-être grâce à cette description de Jean du Plan Carpin¹¹ :

« Dans l'alimentation du Mongol entre tout ce qui est mangeable : chiens, loups, renards, chevaux, au besoin même la chair humaine. Ainsi quand ils assiégèrent la ville résidentielle de l'empereur de Chine, les combats se prolongèrent au point que les vivres vinrent à manquer. Quand il ne resta plus rien à se mettre sous la dent, un homme sur dix fut sacrifié pour les repas. Le peuple consomme même les excréments des jumens et des poulains. Nous en avons vu croquer des insectes ; « pourquoi » observe le Mongol, « ne mangerais-je pas ces bestioles, quand mes enfants se nourrissent de la chair et du sang des animaux ? » Nous en avons vu même manger des souris. »¹²

Les premières informations rapportées en Europe sur le célèbre steak tartare proviennent de l'ingénieur et cartographe du XVII^e siècle, Guillaume Levasseur de Beauplan.¹³ Ayant longtemps servi en Pologne-Lituanie, il en a rapporté de nombreuses observations dans son ouvrage intitulé *Description de l'Ukraine*, publié en 1651 à Rouen. Dans la recette mentionnée, attribuée aux Tatars de Crimée mais observée également chez les Cosaques Zaporogues rencontrés sur le territoire de la future Ukraine, il s'agit de découper des morceaux de filet de cheval d'un à deux doigts d'épaisseur, puis, après les avoir abondamment salés d'un côté pour faire sortir le sang, de les placer sous la selle, sur le dos de sa monture. La viande devait rester en place deux heures, puis était retirée et nettoyée de son écume sanglante sur le côté salé. Elle était ensuite retournée sur l'autre face et préparée de la même manière avant qu'elle ne soit jugée prête à être hachée, c'est-à-dire asséchée de son trop-plein de sang, au contraire de la viande simplement crue¹⁴. L'écrivain militaire Charles-Emmanuel de Warnery¹⁵, dans son ouvrage sur la science militaire ottomane, attribua cette méthode de préparation à la frugalité des combattants tatars :

« Le Tartare est d'aussi bon entretien que son cheval : un morceau de chair de cet animal à demi rôti est pour lui une friandise. »¹⁶

La consommation de la viande crue était très répandue chez d'autres peuples nomades et militarisés, influencés par les méthodes alimentaires des Tatars. Hormis les cosaques au service des armées russes et polonaises, les Kalmouks du tsar se nourrissaient de viande crue en campagne. Warnery était très surpris de contempler les manières alimentaires de

10. P. Koehler, « Le khanat de Crimée en mai 1607 vu par un voyageur français », p. 324.

11. Jean de Plan Carpin (vers 1182-1252), religieux franciscain italien et légat du pape Innocent IV en Mongolie.

12. J. de Plan Carpin, *Histoire des Mongols. Enquête d'un envoyé d'Innocent IV dans l'Empire tartare (1245-1247)*, p. 168-169.

13. Marquis Guillaume Levasseur de Beauplan (1595-1685) ingénieur, cartographe. Né à Dieppe vers 1595, il servit dans sa jeunesse en qualité d'officier d'artillerie les rois Sigismond III et Ladislas VII Vasa de Pologne. De 1632 à 1648, il prit part aux campagnes menées contre les Tatars de Crimée. En qualité d'ingénieur, il fut chargé de relever la topographie et les fortifications de l'Ukraine, alors fort mal connues. C'est ainsi qu'il put étudier sur place les mœurs de la population ukrainienne, notamment ceux des Cosaques zaporogues.

14. G. L. V. Beauplan, *Description d'Ukraine, qui sont plusieurs provinces du Royaume de Pologne*, p. 38-40.

15. Sur la vie de Charles-Emmanuel de Warnery (1720-1786) : E. Schumacher, « Ein schweizerischer Militärschriftsteller des achtzehnten Jahrhunderts », p. 432-440 ; S. Stelling-Michaud, « Un maître oublié : Le général-major Warnery », p. 348-358.

16. Ch.-E. de Warnery, *Remarques sur le militaire des Turcs et des Russes*, p. 102.

ces combattants orientaux :

« L'an 1742 au mois de novembre, je courais la poste à cheval en Finlande avec le maréchal Romanzow, alors capitaine de même que moi. Comme les habitants du pays s'étaient sauvés dans les bois, l'on avait établi des relais de cosaques et de Calmouques dont chacun avait plusieurs chevaux, nous arrivâmes de nuit à une maison de poste où nous trouvâmes dix ou douze de ces Huns, assis autour d'une grande table sur laquelle ils avaient tracé un damier. Deux jouaient aux échecs et les autres les regardaient avec une telle attention qu'aucun ne daigna tourner la tête pour nous voir. La chambre était tapissée de chair de cheval dont l'on avait ôté les os qui pouvaient à empoisonner tout autre qu'un Calmouque. »¹⁷

Vu de loin

Jusqu'au XVIII^e siècle, les Européens avaient des idées très vagues et peu fiables sur les nourritures des militaires tatars. Ce fut alors que le gouvernement de Versailles commença à employer des consuls auprès des khans de Crimée. Le titre de consul de France en Crimée n'était pas le sommet d'une carrière diplomatique. Dans un premier temps, c'était un médecin français auprès du khan qui avait reçu cette charge.¹⁸ En général, au cours du XVIII^e siècle, la nomination des consuls se faisait par lettres de provisions du roi. Néanmoins, dans la première moitié du siècle, l'ambassadeur de France à Constantinople avait pu détacher des consuls dans différentes régions sur le territoire de l'Empire ottoman y compris la Crimée. La situation changea en 1756, date à laquelle ce pouvoir de l'ambassadeur fut supprimé au profit du roi. L'ambassadeur conserva uniquement la nomination des consuls de France en Crimée.¹⁹ En 1767, exceptionnellement, le roi nomma François baron de Tott²⁰, un officier d'origine hongroise, consul de Crimée avec une mission fort délicate. Selon ses instructions, il devait agir en faveur des insurgés polonais et tenter de provoquer un conflit entre la Russie et l'Empire ottoman. Un autre but de sa mission portait sur le développement du commerce de la mer Noire. Ses instructions comprenaient aussi une mission de curiosité générale exprimée de la part du roi :

« Il s'occupera aussi du soin de rassembler des connoissances sur les differens objets qui peuvent interesser le service ou la curiosité du Roi sur les mœurs, les usages, le gouvernement des nations tartares, sur la nature du sol, sur la situation des ports, des villes, et des forts et sur tout ce qui peut interesser dans un pays dont on n'a jusqu'ici que des relations fort vagues et des notions peu approfondies. »²¹

En réalité, François de Tott était le premier voyageur occidental qui fournissait des informations précises sur les habitudes alimentaires des Tatars, avec qui il fit même la campagne de 1769 en Ukraine. D'après son témoignage, les Tatars de Crimée vivaient très simplement et leurs nourritures de base se limitaient surtout à des aliments non périssables. La viande passait pour un repas de fête chez la plupart des cavaliers tatars :

« Aucun peuple ne vit plus sobrement. Le millet & le lait de jument sont sa nourriture habituelle : cependant les Tartares sont très-carnivores ; un Noguais peut parier qu'il mangera tout un mouton, & gagner ce pari sans se donner une indigestion. »²²

Le véritable secret des cavaliers tatars résidait dans leurs aliments de base consommés

17. *Ibid.* p. 145-146.

18. « Vous scavez que ce consulat dans l'origine fut un titre donné il y a quarante ans à un medecin françois que servoit un Khan des Tartares. » Lettre de Saint-Priest à Choiseul du 15 avril 1769 (Constantinople). Centre des Archives Diplomatiques de Nantes (CADN), Constantinople série A, fonds Saint-Priest 44, p. 769.

19. F. Bilici, *La politique française en Mer noire 1747-1789 : vicissitudes d'une implantation*, p. 24.

20. Sur la vie de François de Tott voir : F. Tóth, *Un diplomate militaire français en Europe orientale à la fin de l'ancien régime. François de Tott (1733-1793)*.

21. Bibliothèque Municipale de Versailles, collection Ms, série L. 278 (Lebaudy Mss 4° 117-119). Baron François de Tott. *Mission de Crimée*. I (4° 117). F. 1. « Mission de Crimée en 1767. Tom premier. » fol. 21.

22. *Mémoires du baron de Tott sur les Turcs et les Tartares, Maestricht 1785*. p. 174

durant leurs voyages. Le baron de Tott nous renseigne également sur les habitudes des Tatars nomades qui portaient des sacs de farine leur permettant de voyager pendant un mois :

« il met dans un petit sac pour trente jours de vivres en farine de millet rôti ; six livres de farine lui suffisent pour cela. Ses provisions faites, il monte à cheval, ne s'arrête qu'au soleil couché, met des entraves à sa monture, la laisse paître, soupe avec sa farine, s'endort, se réveille, & se remet en route. »²³

Par ailleurs, le baron de Tott, témoin oculaire d'une campagne militaire, nous donne également une description de la méthode de préparation des bouillies à base de farines de blé et de viande :

« Je fus curieux de connaître l'espece de nourriture qu'ils prenaient, & d'ajouter leurs mêts à la bonne chère qu'on me préparait. Le Mirza, auquel je confiai ma fantaisie, en sourit, & dépêcha un Tartare avec ordre de rassembler tout ce qui pouvait le satisfaire : cet homme revint bientôt avec un vase plein de lait de jument, un petit sac de farine de millet rôti, quelques ballottes blanches de la grosseur d'un œuf & dures comme de la craie, une marmite de fer, & un jeune Noguais médiocrement bien vêtu, mais le meilleur cuisinier de la horde. Je m'attache d'abord à bien suivre ses procédés ; il met de l'eau dans sa marmite jusqu'aux trois quarts ; ce qui pouvait faire deux pintes ; il y ajoute environ six onces de farine de millet rôti ; il met son vase auprès du feu, tire une spatule de son gousset, l'essuie sur sa manche, remue circulairement du même côté, & jusqu'au premier frémissement de la liqueur : il demande alors une des ballottes blanches, (c'était du fromage de lait de jument saturé de sel & desséché) la fait casser par petits morceaux, jette ces morceaux dans son ragoût, continue à tourner dans le même sens ; la bouillie s'épaissit ; il tourne toujours, mais vers la fin avec effort, jusqu'à consistance de pain cuit sans levure ; il retire alors sa spatule, la remet dans son gousset, renverse la marmite sur sa main, & me présente un cylindre de pâte feuilletée en spirale. Je m'empressai d'en manger, & je fus véritablement plus content de ce ragoût que je ne l'avais espéré. Je goûtai aussi le lait de jument, que j'aurais peut-être trouvé aussi bon, sans un peu de prévention dont je ne pus garantir mon jugement. »²⁴

La viande séchée

Un autre secret des descendants du Gengis Khan fut la viande séchée (*bastirma*), en morceaux et même en poudre. La méthode de conservation la plus courante était de sécher la viande à la tartare. La viande coupée en lamelles et exposée au soleil fut séchée par le vent et fut éventuellement épicée et fumée aussi. Le mot d'origine turco-tatar fut introduit dans beaucoup de langues européennes ; dans les textes français on utilise le plus souvent la forme de « pastourma ». En langue hongroise, il apparaît sous forme hongarisée « pásztormány ». L'origine du mot signifie une viande pressée et séchée ce qui peut remonter aux méthodes de préparation de la viande pressée sous la selle des chevaux. Une première description du pastourma remonte au voyage de Guillaume de Rubrouque au XIII^e siècle :

« Ils mangent indifféremment de toutes sortes de chairs mortes ou tués, car entre tant de troupeaux de bêtes qu'ils ont, il n'est pas possible qu'il n'en meure beaucoup d'elles-mêmes ; toutefois en été tant que leur cosmos ou lait de jument dure, ils ne se soucient pas d'autre nourriture ; de sorte que si alors il arrive que quelque bœuf ou cheval meure ils le sèchent, coupé par petites tranches, le pendant au soleil et au vent ; ainsi la chaire se sèche sans sel, ni sans aucune mauvaise senteur. Ils font des andouilles de boyaux de cheval, meilleurs que celles qui se font de pourceau, et mangent cela tout fraîchement, gardant le reste des chairs pour l'hiver. »²⁵

Leurs méthodes n'ont pas beaucoup changé, comme nous le montrent les descriptions

23. *Ibid.* 167.

24. *Ibid.* p. 168.

25. *Voyage remarquable de Guillaume de Rubruquis*, p. 11.

des voyageurs du XVIII^e siècle. Le souper militaire du khan pendant la campagne de l'hiver 1769, relaté par le baron de Tott, donne toute une série d'aliments non périssables communs ou même de luxe :

« Jusques-là j'avais été nourri par le Prince ; nos provisions étaient toujours fraîches & je n'avais pas été à portée de juger de celles qui nous étaient destinées pendant le cours de la campagne : mais la disette des vivres au camp d'Olmar nous y prépara le premier souper vraiment militaire. Je l'attendais sans inquiétude, mais non sans appétit, lorsque les Officiers de la bouche vinrent disposer la table de campagne ; elle consistait en un plateau rond de cuir de roussi, d'environ deux pieds de diamètre : deux sacs accompagnaient ce plateau ; de ces sacs l'on tira d'excellent biscuit & des côtes de cheval fumées, sur le bon goût desquelles les éloges ne tarirent point. De la poutargue, du caviar²⁶ & des raisins secs, en succédant à ce service, complétèrent le festin. Comment trouvez-vous la cuisine Tartare, me dit le Kam en riant ? Effrayante pour vos ennemis, lui dis-je. »²⁷

L'aliment de base des troupes tatares était ainsi une sorte de bouillie de farine et du fromage sec à base de lait de jument avec du *pastourma* en morceau ou en poudre. La viande séchée en poudre constitue d'ailleurs un aliment de base des Mongols de nos jours, ce qui remonte aux moyens de conservation de leurs ancêtres nomades. La préparation du *pastourma* pouvait se faire durant la campagne même et, selon les témoignages des relations de voyage, les Tatars avaient des moulins portatifs à leur disposition pour la pulvérisation de leurs aliments²⁸.

La question d'une éventuelle introduction des produits alimentaires non périssables des Tatars de Crimée fut évoquée au sein du gouvernement de Versailles. La mission du baron de Tott avait pour but de recenser les produits intéressants pour le commerce français. Il envoya régulièrement des rapports aux ministres des affaires étrangères et de la guerre. Le duc de Choiseul, fort content des résultats de son envoyé spécial, s'intéressa davantage aux affaires de cette région. Dans une lettre datée du 18 février 1768, il informa le baron des progrès réalisés en France dans le développement du commerce dans la région de la mer Noire :

« Il est bon que vous soyés prevenu qu'il vient de se former à Paris une compagnie pour trafiquer dans la mer Noire ; vous verrez l'idée generale sur la quelle cette vaste entreprise est fondée, dans le prospectus dont je vous envoie ci joint une copie. »²⁹

Hormis ses obligations diplomatiques, le baron de Tott consacra un temps considérable à l'étude des possibilités du commerce français dans la région de la mer Noire. Celui-ci fit d'ailleurs des progrès considérables durant cette période, Constantinople était largement dominée par l'entreprise commerciale française. Néanmoins, dans sa correspondance diplomatique, il ne cacha pas ses doutes sur le succès du commerce avec les Tatars. Dans sa lettre du premier août 1768, il écrivit au duc de Choiseul que les Tatars étaient « aussi riches qu'avares, et que ce ne sera qu'avec le temps qu'il sera possible d'y introduire quelque luxe »...³⁰ Malheureusement, les conséquences de la guerre, et en particulier la dispersion de la colonie française de Caffa (Kefe en turc) en 1769³¹, mirent un terme provisoire à ce projet personnel du baron.

26. La Poutarque & le Caviar sont des œufs de poisson salés, mais différemment préparés. (Note du baron de Tott).

27. *Mémoires du baron de Tott sur les Turcs et les Tartares*, Maestricht 1785, p. 211.

28. M. Ivanics, *A Krími Kánság a tizenöt éves háborúban*, p. 50-51.

29. Lettre de Choiseul à Tott (Versailles, le 18 février 1768) Bibliothèque Municipale de Versailles, collection Ms, série L. 278 (Lebaudy Mss 4° 117-119). Baron François de Tott. *Mission de Crimée*. II (4° 118). F. 1 n. ch. « Mission de Crimée et (sic) 1768. Tom second », p. 11.

30. Archives du Ministère des Affaires Etrangères (La Courneuve), Correspondance Politique Turquie Suppl. 17 bis fol. 8.

31. Il s'agit ici surtout d'un comptoir français fondé très probablement pendant l'été 1768 par Guillaume Laparterie & Cie, Marin et fils et Dalbour et fils, tous négociants marseillais. En 1769, à cause de la guerre, ils se rendirent au plus vite à Istanbul. Cf. F. Bilici, *La politique française en Mer noire 1747-1789 : vicissitudes d'une implantation*, p. 90.

Diplomate

La guerre russo-turque de 1768-1774 eut des conséquences désastreuses sur les projets français en Crimée. Après le traité de paix de Küçük-Kaynardja (1774), le khanat de Crimée désormais indépendant était *de facto* à la merci de la Russie, avant d'être définitivement incorporé à l'Empire de la tsarine. Son fameux projet grec envisagea la création d'un nouvel empire grec orthodoxe dont Constantinople serait la capitale. Le nouvel empereur Joseph II soutint ce projet, puisqu'il espérait des avantages territoriaux de cette politique de partage de l'Empire ottoman. Les spéculations commencèrent alors sur le sort de l'Empire ottoman et, dans les cabinets européens, les projets de partage de l'Empire ottoman se multiplièrent.

Dès 1783, Catherine II annexa officiellement la Crimée. En 1786, elle fit une entrée triomphale au cours d'un splendide voyage, soigneusement préparé par Grigori Alexandrovitch Potemkine, son ancien amant, gouverneur de la Nouvelle Russie. En 1788, une nouvelle guerre éclata entre la Turquie et l'Autriche, d'une part, et la Russie, d'autre part. Il en résulta de nouvelles annexions russes, en vertu du traité de paix de Jassy signé en 1792, la Turquie dut notamment céder à la Russie la côte entre le Dniestr et le Bug. Les contemporains regardaient assez souvent sa chute dans l'évolution irrésistible de l'histoire. Par exemple, Volney, dans ses *Ruines*, constatait ainsi l'établissement du nouvel ordre :

« Ce n'est qu'un préliminaire. Ces Tartares ont été et seraient encore des voisins incommodes, on s'en débarrasse ; leur pays est d'une grande convenance, on s'en arrondit ; et pour le prélude d'une autre révolution, le trône des Guérais est détruit. »³²

En dépit de la nouvelle constellation politique, les remarques sur les méthodes de conservation alimentaire des Tatars par les voyageurs, diplomates et militaires français ne disparurent pas complètement. En 1787, le diplomate et écrivain Claude-Charles de Peyssonnel publia un ouvrage sur le commerce de la mer Noire (*Traité sur le commerce de la mer Noire* (2 vol.), Paris, 1787). Dans ce livre, qui recueillit un certain écho à Versailles, il fit état des produits alimentaires de la Crimée susceptibles d'être introduits en France. Il y évoqua notamment les viandes salées et conservées « à la tartare » (les *pastourmas*), mais constata aussi que, pour des raisons vraisemblablement culturelles :

« La consommation de cet article se fait dans les États du Khan, et il n'en passe point dans l'étranger. »³³

Les voyageurs des années 1780, tels le prince de Ligne ou Milady Craven, tous deux présents dans le cortège triomphal de Catherine II en Crimée, encensèrent les méthodes culinaires importées en Crimée par les Russes. Milady Craven assista à un banquet à Bahçesaray où elle fut frappée par les goûts exquis des repas présentés par les Russes :

« En me rendant ici, j'ai dîné au poste du chef Cosaque, & la manière dont on m'a traitée étoit tout-à-fait cosaque. Une longue table pour trente personnes, à l'un des bouts étoit un cochon rôti de moyenne grosseur, à l'autre bout un mouton aussi rôti, au milieu de la table une jatte immense de lait caillé. Il y eut aussi quelques hors-d'œuvre préparés pour les Russes & pour moi, & où le cuisinier avoit fait de son mieux pour flatter notre goût. Le vieux guerrier vouloit me faire goûter de plus de trente sortes de vins de son pays, qui est sur les bords du Don : je me contentai d'en boire de trois ou quatre espèces, dont plusieurs me parurent fort bons. »³⁴

Le prince de Ligne, aristocrate bien célèbre pour ses goûts de la table, s'exalta également

32. C.-F. de Ch. Volney, *Les Ruines ou méditation sur les révolutions d'un empire*, Paris, 1792, p. 60-61.

33. C.-Ch. de Peyssonnel, *Traité sur le commerce de la mer Noire* tome I, p. 156-157.

34. *Voyage en Crimée et à Constantinople, en 1786 par Milady Craven*, p. 240-241.

en voyant les progrès de la civilisation culinaire apportée par les Russes dans la Crimée :

« On a traversé pendant plusieurs jours des espaces immenses de déserts, d'où Sa Majesté a chassé les Tartares Zaporogues, Budjacks et Nogays, qui, il y a dix ans, menaçoient ou ravageoient l'empire. Ces lieux étoient ornés de tentes magnifiques pour les déjeuners, goûters, soupers, dîners et couchers ; et ces campemens décorés avec une pompe asiatique, présentoient le spectacle le plus militaire. Ces mêmes déserts seront bientôt transformés en champs, en bois et en villages ; ils sont déjà l'habitation de plusieurs régimens, et ils deviendront bientôt celle de paysans qui s'y établiront à cause de la bonté du terrain. »³⁵

Au terme de notre investigation, les méthodes de conservation alimentaires des peuples nomades de la Crimée d'après les témoignages des différents voyageurs français, nous apparaissent comme les éléments d'un modèle logistique fort intéressant pour les armées occidentales de plus en plus nombreuses. Les voyageurs militaires insistaient particulièrement sur cet aspect de leurs observations. Néanmoins, les tentatives de commercialisation et d'adaptation des produits de conservation alimentaires furent vouées à l'échec à la fin de l'Ancien Régime. L'échec de l'introduction de ces méthodes et produits s'explique avant tout par des différences culturelles quasiment insurmontables entre les deux civilisations, qui conservaient naguère assez fortement leurs habitudes culinaires. D'autre part, les événements politiques et militaires survenus après la guerre russo-turque de 1768-1774, surtout l'annexion de la Crimée à la Russie en 1783, entravèrent brutalement les relations entre le Khanat de Crimée et la France. L'intégration de la Crimée dans l'Empire russe transforma la société nomade des indigènes et mit un terme non seulement à la domination tatare dans ces contrées mais aux également projets d'influence française.

Résumé

À l'époque moderne, la Crimée se présentait comme un pays exotique et peu connu. L'intérêt de la France pour cette contrée de l'Europe orientale augmenta au fur et à mesure du développement des conflits entre la Russie et l'Empire ottoman. Un autre attrait de la Crimée consistait dans les possibilités de commerce par la mer Noire. La diplomatie française essayait d'entretenir des relations avec le Khanat de Crimée, où l'on envoya des agents et missionnaires pour découvrir les territoires, ses produits et ses habitants. Ces voyageurs, le plus souvent des militaires expérimentés, étaient frappés par les traditions de conservation alimentaire des Tatars qui se révélaient très efficaces pendant leurs longues campagnes. Les descriptions de ces méthodes présentent à la fois des témoignages ethnographiques et des réflexions sur leurs possibilités d'adaptation en France où les armées de plus en plus nombreuses rencontrèrent des problèmes d'approvisionnement considérables.

35. Prince de Ligne, *Lettres à la marquise de Coigny écrites de Crimée*, p. 89-90.

Bibliographie

BILICI Faruk, *La politique française en Mer noire 1747-1789 : vicissitudes d'une implantation*, Istanbul, The Isis Press, 1992.

BEAUPLAN Guillaume Le Vasseur, *Description d'Ukraine, qui sont plusieurs provinces du Royaume de Pologne*, Rouen, 1645.

BÉLY Lucien, *Histoire des relations internationales en Europe XVII^e – XVIII^e siècles*, Paris, PUF, 1992.

Voyage en Crimée et à Constantinople, en 1786 par Miladi Craven, Londres (et à Paris), 1789.

DAVIES Brian L., *Warefare, State and Society on the Black Sea Steppe, 1500-1700*, London and New York, Routledge, 2007.

FISHER Alan, *Between Russians, Ottomans and Turks: Crimea and Crimean Tatars*, Istanbul, The Isis Press, 1998.

IVANICS Mária, *A Krími Kánság a tizenötöves háborúban* (Le Khanat de Crimée dans la Longue Guerre), Budapest, Akadémiai Kiadó, 1994.

KOEHLER Paule, « Le khanat de Crimée en mai 1607 vu par un voyageur français », *Cahiers du monde russe et soviétique*, vol. 12 n° 3, 1971, p. 316-326.

PRINCE de Ligne, *Lettres à la marquise de Coigny écrites de Crimée*, Paris, La Combe, 1947.

MURPHY ORVILLE Theodore, « À la Sublime Porte, la préparation de Vergennes au Ministère », in *Revue d'histoire diplomatique*, vol. 101 (1987), p. 227-237.

PARKER Geoffrey, *The Military Revolution, Military Innovation and the Rise of the West 1500-1800*, Cambridge, 1989.

PEYSSONNEL Claude-Charles de, *Traité sur le commerce de la mer Noire* (2 vol.), Paris, 1787.

PLAN CARPIN Jean de, *Histoire des Mongols. Enquête d'un envoyé d'Innocent IV dans l'Empire tartare (1245-1247)*, Paris, Éditions Franciscaines, 1961.

PODHORODECKI Leszek, *Chanat Krymski i jego stosunki z Polska w XV-XVIII w.*, Warszawa, 1987.

Voyage remarquable de Guillaume de Rubruquis, envoyé en ambassade par le roi Louis IX. en différentes parties de l'Orient : principalement, en Tartarie et à la Chine, l'an de nôtre Seigneur, MCCLIII, La Haye (Jean Neaulme), 1735.

SCHUMACHER Edgar, « Ein schweizerischer Militärschriftsteller des achtzehnten Jahrhunderts », *Allgemeine Schweizerische Militärzeitung*, n° 7/82, juillet 1936, p. 432-440.

STELLING-MICHAUD S., « Un maître oublié : le général-major Warnery », *Revue Militaire Suisse*, n° 7/81, juillet 1936, p. 348-358.

TÓTH Ferenc, *Un diplomate militaire français en Europe orientale à la fin de l'Ancien Régime. François de Tott (1733-1793)*, Istanbul, Éditions Isis, 2011.

TÓTH Ferenc, *La guerre russo-turque (1768-1774) et la défense des Dardanelles. L'extraordinaire mission du baron de Tott*, Paris, Ed. Economica, 2008.

Mémoires du baron de Tott sur les Turcs et les Tartares, Maestricht 1785. (Bibliothèque des correspondances, Mémoires et journaux, N° 7), Éd. par Ferenc Tóth, Paris-Genève, Honoré Champion, 2004.

VEINSTEIN Gilles, « Missionnaires jésuites et agents français en Crimée au début du XVIII^e siècle », *Cahiers du monde russe et soviétique*, vol. 10 n° 3-4. juillet-décembre 1969 p. 414-458.

VOLNEY Constantin-François de Chassebœuf, *Les Ruines ou méditation sur les révolutions d'un empire*, Paris, 1792.

WARNERY Charles-Emmanuel de, *Remarques sur le militaire des Turcs et des Russes ; sur la façon la plus convenable de combattre les premiers ; sur la marine des deux empires belligérants ; sur les peuples qui ont joint leurs armes à celles de Russie, tels que sont les Géorgiens, Colchidois, Mainottes, Monténégrins, Albanois, chrétiens grecs etc., avec diverses observations sur les grandes actions qui se sont passées dans la dernière guerre d'Hongrie, et dans la présente en Moldavie ; comme aussi sur l'expédition de la flotte russe en Grèce ; et sur celle du Comte de Tottleben : avec des plans*, Breslau, Chez Guillaume Théophile Korn, 1771.